

Crema Tipo Chantilly

Ficha Técnica

Descripción

Crema Tipo Chantilly de preparación instantánea, ya que solo requiere agua fría y batido a alta velocidad para su elaboración.

Beneficios

Con Crema Tipo Chantilly usted obtiene una crema de excelente volumen, aroma, sabor y textura.

Aplicable en diversos usos de repostería y pastelería.

Aplicación

Esta crema en polvo se puede reconstituir tanto con agua como con leche.

Disolver el contenido del sobre en 1 L de **agua fría** (2 - 4 °C), batir hasta obtener el volumen deseado (aprox. 5 - 7 min en velocidad media - alta).

Presentación

Saco de papel de 8 kg netos, con 20 bolsas de 400 g c/u.

Dosificación

400 g de crema para 1 L de agua fría (2 - 4 °C).

Ingredientes

Azúcar, sólidos de jarabe de glucosa, aceite vegetal hidrogenado, ésteres acéticos de los monos y diglicéridos, caseinato, leche 26% MG, almidón de papa, alginato de sodio, tetrapirofosfato de sodio, carboximetilcelulosa, fosfato monocálcico, fosfato disódico, maltodextrina, sorbato de potasio, saborizantes crema de leche idéntico al natural, saborizante vainilla idéntico al natural, **tartrazina** y **amarillo crepúsculo**.

Elaborado en líneas que también procesan harina de trigo y albúmina (huevo).

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 8 g (1cda.)= 28 g reconstituida		
Porciones por envase: 50		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	481	38
Proteínas (g)	7,0	0,6
Grasa Total (g)	20	1,6
H. de C. disp. (g)	70	6
Azúcares totales (g)	50	4
Sodio (mg)	380	30

Duración

6 meses desde la fecha de elaboración.

Una vez abierto, mantener el envase cerrado, en un lugar fresco y protegido de la humedad.

